パスタマシン

QF-150

取扱説明書

このたびは、弊社製品をお買い求め頂きまして誠にありがとうございます。ご使用前に、この取扱説明書を最後までお読みになり、ご理解されたうえで正しくお使いください。取扱説明書は大切に保管してください。

MADE IN CHINA

安全上のご注意

商品及び取扱説明書にはお使いになる方や他の方への危害と財産への損害を未然に防ぎ、安全にお使い頂くために重要な内容を記載しています。次の内容 (表示、図記号) をよく理解してから本文をお読みになり、記載事項をお守りください。

表示の説明		
	警告	「取り扱いを誤った場合、使用者が死亡または重傷を負うことが想定される内容」を示しています。
	注意	「取り扱いを誤った場合、使用者が障害を負うことが想定されるか、または物的障害の発生が想定される内容」を示しています。

安全にご使用いただくために

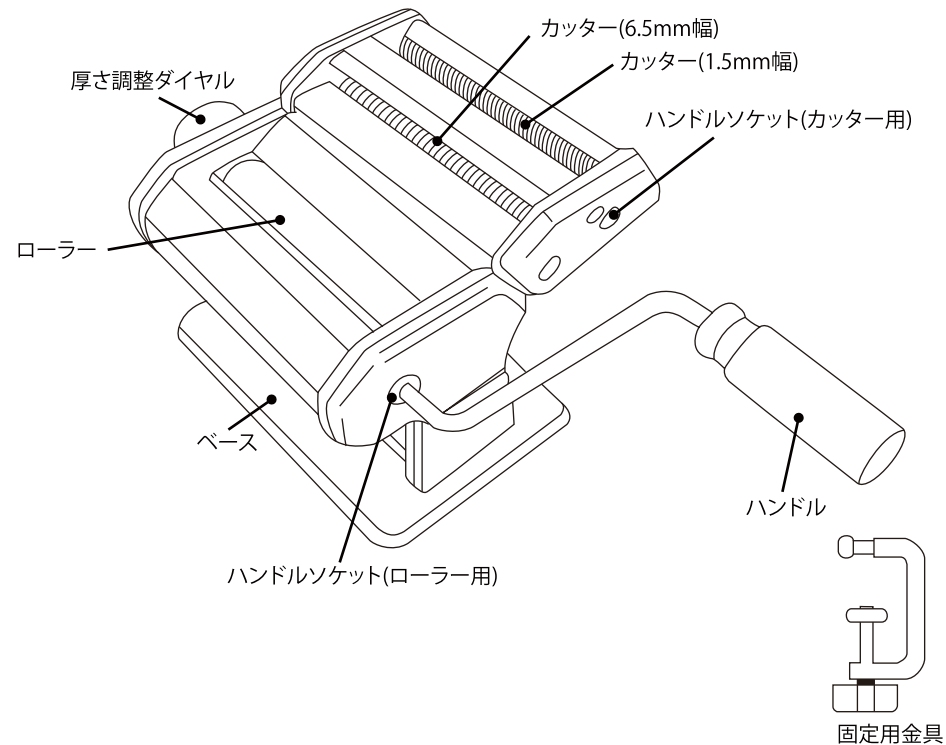
1) 取扱説明書に記載されていない方法や目的でのご使用あるいは、用途以外の目的でのご使用は事故やケガの原因となりますので、絶対にお止めください。
2) お客様の不注意による破損やケガに対する責任は負いかねますので予めご了承ください。
3) 万が一、故障していたり故障と思われる場合はご使用にならないでください。
4) 取扱説明書の使用ガイドライン、指示が守られない場合は責任を負いかねます。

⚠ 警告

分解禁止	分解、修理や改造を行わない。 故障・けがの原因になります。
禁止	子どもだけで使わせたり、乳幼児の手の届く所で使わない。 けがの原因になります。
水ぬれ禁止	本体を水につけたり、水をかけたりしない。また、濡れた布巾で拭かない。 錆・故障の原因になります。
警告	カッターの刃に指を触れたり、ローラー・カッターに指を挟まないよう注意する。 けがの原因になります。ローラー・カッターに生地が詰まった場合には、生地が乾いてから、竹串等で取り除いて下さい。
警告	製品に異常が発生した場合は、すぐに使用を中止する。 製品に異常が発生したまま使用を続けると、故障・けがの原因になります。異常が発生した場合は、すぐに使用を中止してください。

⚠ 注意

禁止	不安定な所に設置しない。 本体が落下し、けが・故障等の原因になります。ぐらついた台、滑りやすい台の上では使わないで下さい。
禁止	紙や布など、パスタやうどん生地以外の物をローラー･カッターに通さない。 故障の原因になります。
禁止	柔らかすぎたり、厚すぎる生地は絶対にカッターにかけない。 故障の原因になります。
禁止	落としたり、衝撃を与えたりしない。 故障・けがの原因になります。
禁止	調理以外の目的では使わない。 故障の原因になります。
禁止	ローラー・カッターを金属物などで引っかかない。 傷が付き、錆の原因になります。
警告	本体を台にしっかりと固定し、ハンドルを確実に取り付ける。 本体・ハンドルが落ちると、けが・故障の原因になります。
警告	使用後は必ずお手入れする。 汚れたままにしておくと、錆・カビの原因になります。
警告	材料は冷めたものを使う。 熱い材料をお使いになると、火傷の原因になります。

各部のなまえ

商品仕様

品　　番	QF-150
サ　イ　ズ	21×20×15.8cm
重　　量	本体 / 約 1.2kg
	付属カッター / 約 1.2kg
素　　材	SU430, スチール (ニッケルメッキ),ABS

※本体、固定用金具、ハンドルには SU430 を使用しています。
水をかけたりすると錆びる事が有りますので、水分が付着した場合にはすぐに拭き取って下さい。
本体を水洗いする事は出来ません。

使い方

ご使用の前に

初めてご使用になる際や久しぶりにご使用になる際には、乾いた柔らかい布で拭いて下さい。
ローラーのクリーニングについては、数回練り粉を通して行ってください。
尚、その練り粉は捨ててください。

パスタマシンを設置する

パスタマシンを台の上に乗せ、付属の固定用金具にて台に固定してください。
その後ハンドルをローラー穴に差し込んでください。【図 1】

材料のご用意

<４人分 の材料>

・小麦粉……500g
・卵または水……………4 コ (水の場合は 320ml)

※お好みのレシピを参考に、材料を調節して下さい。

生地を作る

1) 卵を常温に戻します。

2) ボウルに小麦粉を入れ、小麦粉の中央部にくぼみを作ります。そこに卵を割り入れます。【図 2】

3) 卵と小麦粉を箸などでよく混ぜ、手で完全にムラが無くなるまでこねます。【図 3】

※もし生地が固い場合は手を水で濡らし、生地に水を加えます。反対に生地が柔らかい場合は小麦粉を加えます。材料が指に付かなくなったら、丁度良い固さです。

4) 混ぜた材料をボウルから取り出し、小麦粉をふりかけた台の上に置いて下さい。【図 4】

5) 生地を平らに伸ばし、適当な大きさに切ります (生地 A)。【図 5】

6) ローラーにかける前に、最低 1 時間、または一晩ラップをかけて寝かせるとしっとりとした生地になります。

生地を伸ばす

1) 本パスタマシンには厚さ調整ダイヤルが付いています。ダイヤルを外側に引きながら手前に回し、7 の位置に合わせると、ローラーが開きます。【図 6】

2) 生地 A に打ち粉をかけてからローラーを使って生地を伸ばします。【図 7】

※生地は平行に伸ばし、ローラーは素早く同じスピードでかけて下さい。途中でローラーを止めたり、スピードを変えたりすると、筋が出来たり、ムラになります。

3) 必要であれば打ち粉をかけ【図 8】、(2) の生地を二つ折りにして、再度同じようにローラーで伸ばします【図 9】。
厚さ調節ダイヤルを好みの厚さになるまで徐々に狭くしていきます (最小の厚みはダイヤル 1 で 0.2mm です)。

4) 生地にムラが無くなり、光沢が出てきたら、生地の完成です。
周囲をカットして、生地を正方形に整えて下さい。
出来上がった生地は、約 10 分程乾かします。
※乾かしすぎると固くなり過ぎ、生地をカットする際にカッター部分に巻き込まなかったり、上手くカットが出来なくなります。

生地をお好みの幅にカットする

1) ハンドルをカット用ハンドルソケットに差し込み、出来た生地をカッター刃に押し込むようにしながらハンドルを回すと、等幅にカットされた麺が出てきます。【図 10】

2) 出来た麺は、打ち粉をして、茹でやすいようにまとめて下さい。

お手入れについて

※使用後は必ずお手入れをしてください。汚れたままにしておくと、錆・カビの原因になります。
※水洗いをしたり、水に浸したりしないでください。錆の原因になります。
※食器洗浄機・乾燥機はお使いにならないで下さい。錆の原因になります。

●ご使用後は、ローラーのかき出し部分をティッシュペーパー等で拭き取って下さい。

●ご使用後は、パスタマシンの表面は柔らかい乾いた布で拭き、ローラー部分やカッター部分はブラシや竹串などで汚れを取り除いて下さい。

●もし、ローラーがキィキィと音を立てるようでしたら、ローラー部分に植物油 (サラダ油等) を差して下さい。

●お使いにならないときは、箱に入れて乾燥した場所で保管して下さい。